

DECORANDO

# TORTAS

MARTA BALLINA

NUEVAS SECCIONES

• PORCELANA FRÍA

• MUÑECOS DE PASTA DE GOMA

4ª COLECCION • Nº 2

\$ 4,50



# EDITORIAL

Estimados lectores

En este número tenemos una torta de bodas, aunque tradicional, muy delicada. También unos ositos de crema de vegetulina para los más chicos, como ya habíamos anunciado en el número anterior, dos temas para nuestra nueva sección «Cenicenta», para muñecos de Pasta de Goma, y un hermoso souvenir de nacimiento en Porcelana Fria, con la fórmula mágica para realizar piezas mágicas.

## EN ESTE NUMERO...



CORAZONES  
ENLAZADOS

21



OSITOS  
TRAVIESOS

26



DE  
VACACIONES

28



ARTESANÍAS NO COMESTIBLES  
PORCELANA FRIA

32



MUÑECOS DE PASTA DE GOMA  
CENICIENTA

36

### Nº 2 - 4ª COLECCIÓN

#### Dirección

Marta H. Balina

#### Fotografía

BKV. Fotografía Publicitaria  
Carlos Klock

#### Arte y producción fotográfica

Liliana Balina

#### Area decoración artesanal

Marcelo Sánchez  
Elda de López (Porcelana  
Fria)

#### Secretario de Redacción

Marcelo Torres

#### Diseño y diagramación

Paula Figueroa  
Carlos Vega

#### Fotocromos

Sekoro S.A.

#### Fotocomposición

Estudio Cantaro

#### Redacción y distribución

Buenos Aires  
1176 - Capital Federal  
Tel. 88-1438

#### Representante en

Córdoba  
Instituto Budino  
27 de Abril 424, 2º piso, cito  
C  
5000 - Córdoba

Prohibida la reproducción  
parcial o total del contenido  
de esta publicación. Registrado  
en la Dirección Nacional del  
Derecho de Autor bajo el  
número 230.271.

Impreso en Abril de 1992 en  
Sociedad Impresora  
Americana S.A.I.C.

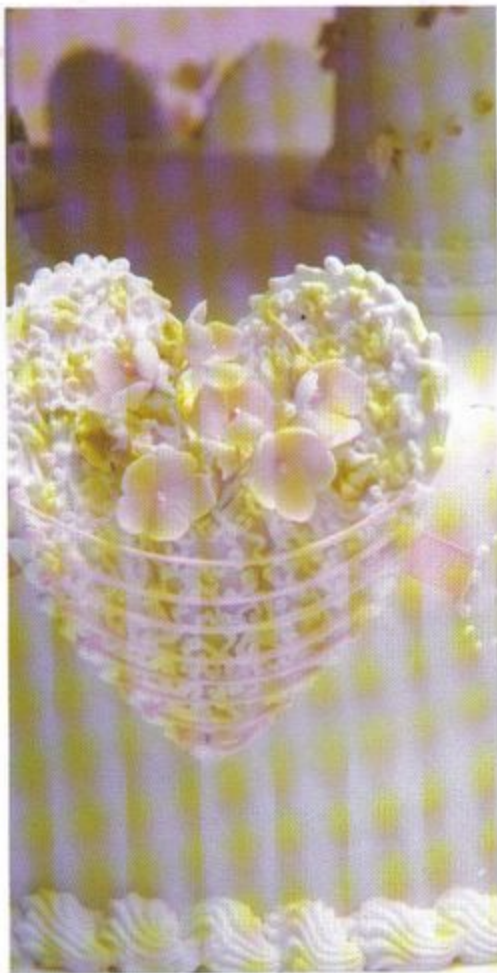
Ediciones Marta Balina  
Buenos Aires, Argentina.

Los números atrasados se  
venderán al último precio de  
tapa.

# Corazones Enlazados







*Terminada la ceremonia,  
es el momento del festejo.  
Para recibir a los novios,  
una torta delicada,  
íntima,  
que de alguna manera  
simboliza la unión  
que se acaba de formalizar.*

Para realizar esta torta debemos preparar con anticipación los siguientes accesorios: las aletas de pastillaje en forma de medio corazón, los lazos que forman el adorno central con su respectiva base, las columnas (en caso que no utilicen las que se adquieren en los comercios) y las floritas de pasta de goma.

#### **ALETAS PARA FORMAR LOS CORAZONES**

Recortar en pastillaje blanco, según el molde dado. Se debe realizar una cantidad de 16 piezas.

#### **LAZOS DE PASTILLAJE**

Estos lazos forman el arreglo central de la torta, para elaborarlos es necesario estirar franjas de 3 mm de espesor y 1.5 cm de ancho. Luego, tomar el molde del corazón y del lazo, colocarle un papel celofán encima y acomodar sobre éste la franja apoyada de costado, es decir, vertical. Dejar allí para que se seque. Recortar después el círculo que conforma la base del arreglo y cuando todo

# Corazones Enlazados

esté seco, completar con hojas y florcitas. Pegar los corazones y lazos con glacé sobre la base y decorar los bordes, sólo a los corazones, con una línea de glacé rosa.

También, si llegaron a conseguir un cortante corazón del tamaño que se necesita en este caso, pueden moldearse en él los corazones de pastillaje. Simplemente se aplica la franja en su contorno y se deja secar allí hasta que haya adquirido la forma.

## COLUMNAS

Estas columnas son rollitos huecos de pastillaje. Tienen una altura aproximada de 9.5 cm y un ancho de 2.5 cm, a su vez tienen una base superior y una inferior, las cuales están formadas por dos círculos: uno de ellos con un diámetro un poco menor. En el caso de la base inferior, los círculos deben estar agujereados en el centro para que puedan pasar por ellos los palillos previamente introducidos en la torta.

Una vez confeccionadas, se decoran con pequeñas ramitas y florcitas de glacé en cartucho.

## FLORCITAS DE PASTA DE GOMA

Están realizadas con cortante de nomeolvides y sus bordes abollados bien finos. Se alambrian para formar pequeños bouquets. Se debe realizar una cantidad de 70 flores.

## DECORACION DE LA TORTA

Hacer dos tortas redondas de 28 y 24 cm de diámetro y 7 cm de alto aproximadamente, formadas en pasta blanca.

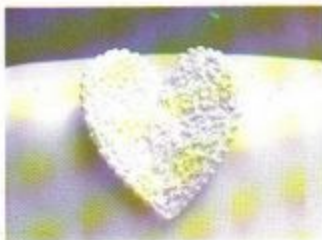
Insertar en el piso inferior cuatro palillos formados en papel aluminio, que deben llegar hasta la base. La parte de los mismos que queda a la vista, se cubrirá luego con las columnas huecas. De esta forma se asegura, en el momento de armar la torta, que el piso superior esté bien sostenido.

Luego, marcar en los bordes cuatro puntos

## CORAZONES



1- Pegar con glacé, en la torta, las aletas que forman los corazones.



2- Decorar con puntos perdido el interior de los corazones, utilizando glacé blanco.



3- Pegar en el centro de cada corazón, un bouquet de cinco flores de pasta de goma.



4- Decorar líneas, de un extremo a otro del corazón, con glacé rosa para trazoos finos.

## LATERALES

- 1- Cortar trocitos de cinta de raso (o BB pasada por gelatina para endurecerla), e insertar en la torta a modo de pasacintas.



- 2- Asegurar los extremos de las cintas decorando con glacié en cartucho.



- 3- Decorar cada sector del pasacintas, con una guardita de hojitas y flores de glacié que remata en la base de la torta.



como si la torta estuviese dividida en cuatro partes simétricas y proceder en el siguiente orden:

- 1- Decorar con glacié blanco el borde inferior de cada piso, utilizando una boquilla rizada mediana.

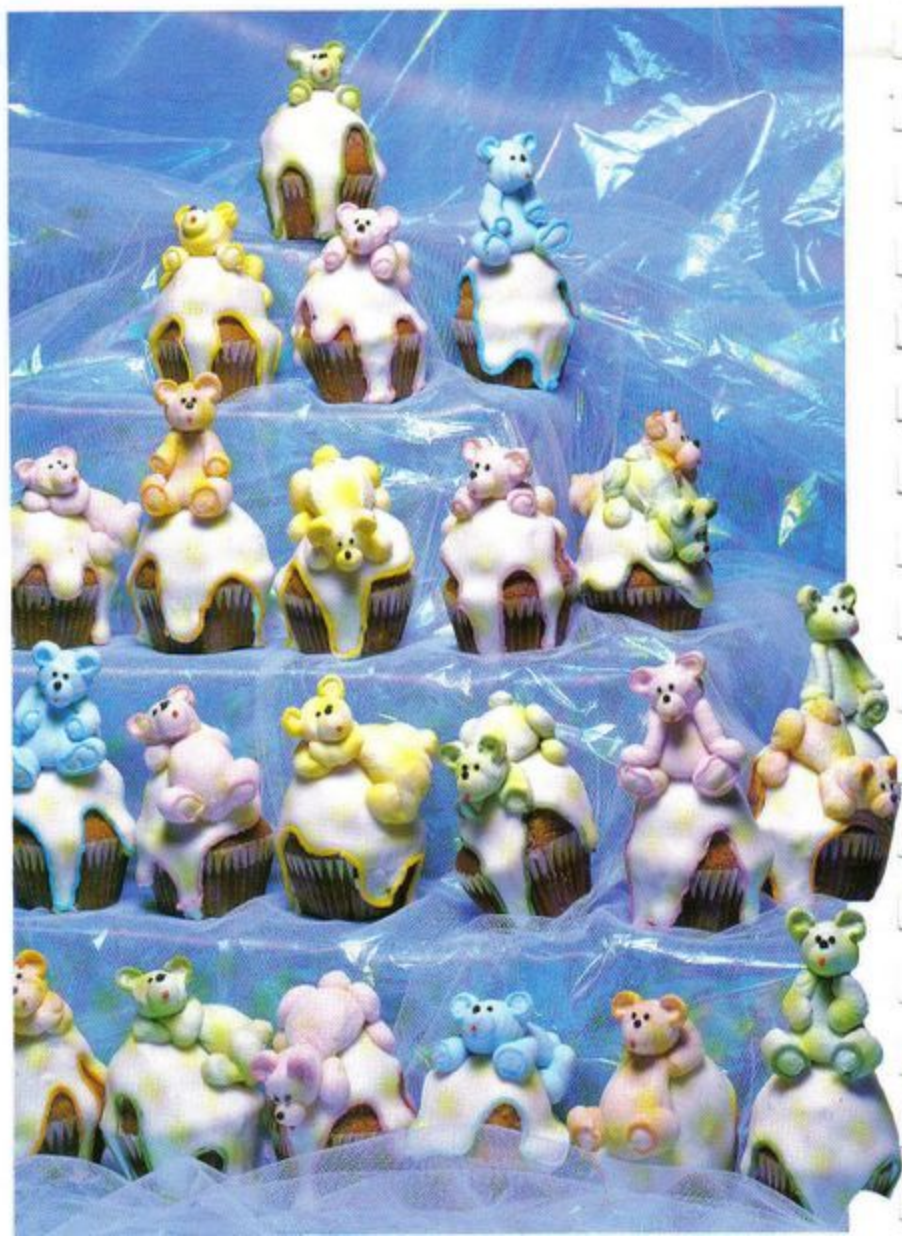
- 2- Pegar las aletas que forman los corazones, simétricamente, en los puntos marcados al principio y decorarles punto perdido en su interior con glacié blanco en cartucho. Dejar secar y mientras tanto continuar con el trabajo.

- 3- Cortar trocitos de cinta de raso de 2.5 cm de largo e insertarlos a los costados de la torta a modo de pasacintas. Luego, asegurar los extremos de las cintas decorando con glacié en cartucho.

- 4- Completar cada sector de pasacintas decorando una guarda, muy chiquita, de hojitas y flores de glacié, las cuales rematan en tres flores de pasta ubicadas en los laterales en la base de la torta.

- 5- Completar los corazones pegándoles en el centro un bouquet de cinco flores de pasta de goma. Por último, decorarle, de un extremo a otro del corazón, líneas rosa con glacié PARA TRAZOS FINOS, de lo contrario éstas correrán el riesgo de quebrarse.







# Corazones Enlazados

6- Para concluir, una vez decorados ambos pisos, recién se pueden colocar las columnas y luego amarrar la torta.

## CONSEJOS

Para que la onda que forma los pasacintas quede simétrica, sugerimos confeccionar primero un molde de papel. Asimismo, si no llegasen a contar con cinta de raso, ésta puede reemplazarse por cinta BB, la cual ofrecerá mayores dificultades para insertarla en la pasta pues no es de gran consistencia. De todas formas esto puede solucionarse pasando la cinta, antes de cortarla, por la siguiente preparación:

Disolver una cucharada de gelatina (tamaño postre) en un pocillo de agua a baño de María. Cuando esté bien disuelta pasar la cinta por la mezcla, retirarla y dejarla secar bien. De esta forma se obtendrá la consistencia adecuada.

Otro tema a tener en cuenta, son las varillas que se pinchan en el piso inferior, para luego insertar en ellas las columnas. Es aconsejable que éstas se coloquen (después de formada, por supuesto) antes de comenzar a decorar la torta. De esta forma se evitarán movimientos bruscos una vez realizado el decorado. Asimismo, se recomienda amarrar la torta una vez que se encuentren en el lugar del agasajo.

## ADORNO CENTRAL



1- Recortar franjas de pastillaje y dejarlas secar, en forma vertical, sobre el molde del corazón.



2- Dejar secar sobre el molde del lazo las franjas de pastillaje recortadas.



3- Pegar, con glase, los corazones y lazos sobre la base del arreglo central.





# OSITOS TRAVIESES

Entre los más chiquitos, las tortas muy rellenas o elaboradas no tienen mucho éxito.

Además, suele suceder que por ser tan pequeños, no comprenden por qué no hay un adornito para cada uno en las tortas. Para estos casos la solución, por demás llamativa, es preparar mini-budincitos y decorarlos uno a uno. Así, cada niño tendrá su propia porción y además... decorada!

Preparar budincitos en piratines, de los que se hornean directamente en los mismos. También se pueden preparar mini-tortas con rellenos simples, apropiados a los más chiquitos: dulce de leche, crema chantilly, etc. Elaborar después algún azucarado, o simplemente aljofar glacé real con jugo de limón y cubrir la superficie del budincito. Dejar secar.

Para decorar los ositos hay dos opciones: en climas secos, se puede utilizar glacé real. En tanto que en climas húmedos se puede usar crema de vegetalina. Elegir lo adecuado, según el clima, colorearlo en tonos muy claros y llenar una manga grande, con boquilla redonda lisa también grande.

Tomar uno a uno los budincitos y decorar los ositos en diferentes posiciones. El primer trazo forma el cuerpo, después se realizan las patas y un copete más grande forma la cabeza. Si quedan puntas y no queda redonda (que es lo habitual), debe alisarse hasta darle esa forma con un pincel humedecido en agua, que deberá ser caliente si usan crema de vegetalina.

Sobre la cabeza redonda se le hace un copete en la frente (que también se alisa) para formar el hocico, y dos copetes similares que forman las orejas. Alisar bien con agua y ahuecarlas con el mismo pincel para completar las mismas.

Con cartucho de punta fina, negro, hacer

puntitos. Dos forman los ojos y otro el hocico. Con un cuarto, pero rojo, decorarles la lengüita.

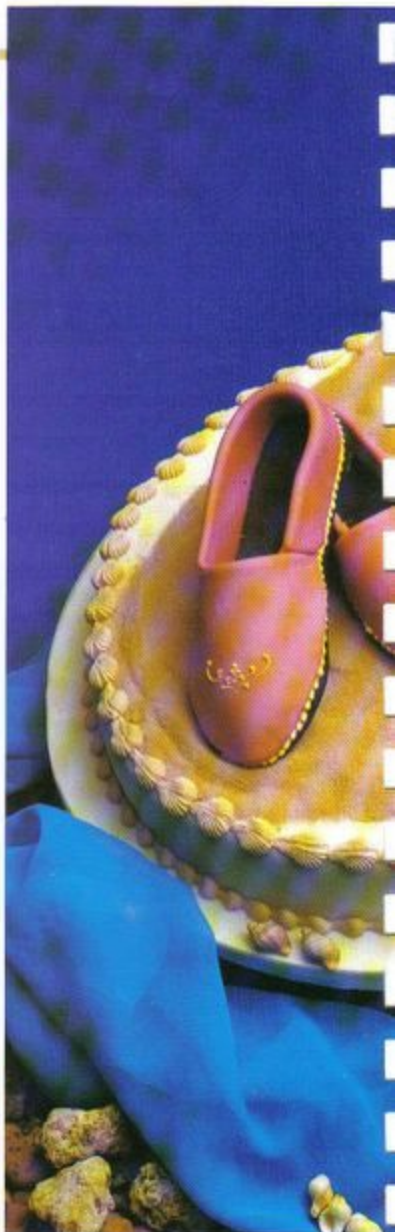
Por último, con cartucho al tono del osito, hacer un borde en sus orejas, patas, márgenes del glaseado, etc.

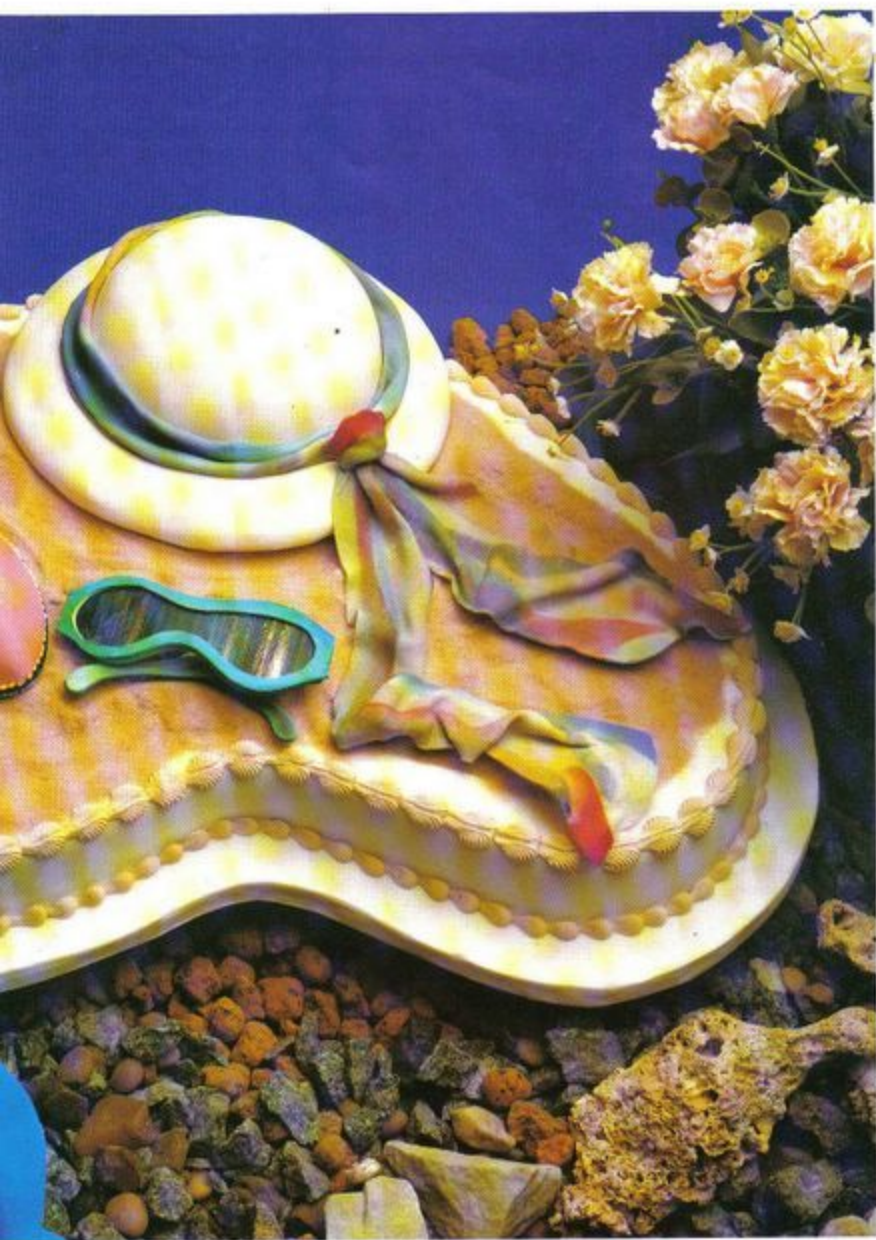
## PROCESO DE DECORADO DE LOS OSITOS



# DE VACACIONES

Una torta divertida parte, por lo general,  
de una idea fresca y original.  
La que presentamos en las páginas siguientes  
puede resultar muy oportuna  
cuando se trate de un agasajo femenino  
o, incluso, para ofrecer una torta diferente  
en un cumpleaños de 15.







**ZAPATILLAS 1.-** Recortar la capellada y el talón y dejar secar sobre la suela para que adquieran su forma.



**2.-** Con pasta de goma teñida de color rosa fuerte, forrar la capellada y el talón.



**3.-** Una vez terminada la zapatilla, prolijar los bordes de la suela con una guardita de glacé amarillo.



**SOMBRERO 1.-** Colocar un bol boca abajo, estirar pastillaje beige claro y moldearlo sobre el mismo. Recortar los excedentes.



**2.-** Estirar un rollo, aplastarlo y pegarlo alrededor del sombrero para formar el ala.



Aunque la elaboración de esta torta no es compleja, para su mejor comprensión explicaremos cada elemento por separado.

## ZAPATILLAS

Recortar la suela de las zapatillas según el molde dado en pastillaje de 0.5 cm de espesor. También en pastillaje recortar el talón y la capellada, ambos se colocan a secar sobre la suela, sostenidos (en especial la capellada) con algún material como papel aluminio amagado, esponjitas, guata, algodón, etc., que luego se retirará cuando esté seco el pastillaje. Estas piezas se dejan secar sobre la suela para que adquieran la curvatura exacta de la misma y luego el armado resulte sencillo.

Una vez que estén secas las tres piezas que componen la zapatilla, comenzar a forrarla con pasta de goma para simular bien que las mismas son de tela, efecto que no podría obtenerse con el pastillaje.

Comenzar primero forrando la suela, con un recorte de pasta de goma negra mayor al tamaño de la pieza, cubriendo bien la parte de abajo y doblando el excedente en los bordes para que los costados (es decir, el espesor) queden prolijamente cubiertos. Luego, también en pasta de goma negra, recortar una plantilla igual a la suela y pegarla en la superficie de la misma para terminar de prolijar el forrado.

Después, con pasta de goma teñida de color rosa fuerte, forrar la capellada dejándole una especie de dobladillo, que se pliega hacia adentro de la misma para que quede bien prolijo. Para forrar el talón, cortar una franja de pasta más ancha que la pieza de pastillaje, doblarla en dos y cubrirla de ambos lados.

Prolijar los bordes de la suela con una guardita de glacé amarillo en cartucho cortado bien fino. Y, con el mismo, decorar un bordadito sobre la capellada.

## SOMBRERO

Elegir un bol de aproximadamente 14 cm de diámetro para utilizarlo de molde, colocarlo boca abajo, estirar pastillaje beige

claro y moldearlo sobre el mismo. Dejarlo secar bien y luego desmoldarlo. Estirar un rollo grueso del mismo pastillaje, aplastarlo con los dedos dándole la forma del ala y pegarlo alrededor del casco del sombrero, dejándolo allí hasta que todo quede bien seco.

Aparte, tomar rolitos de pasta de goma de distintos colores (pueden utilizarse los que queden de otros trabajos), retorcerlos, presionar todo junto y estirarlo bien fino con palote. De esta forma los colores se unirán formando un sfumado.

Estirar y cortar una franja bien larga para imitar un pañuelo que se pega fruncido o plegado alrededor de la copa del sombrero, dejando dos puntas extensas para apoyar sobre la torta.

## ANTEOJOS

Recortar en pastillaje las cuatro piezas que lo componen: las dos patillas, el cristal y el armazón. Dejar secar.

Pintar cada pieza con colorante vegetal, para lograr un efecto de vidrio. Para ello debe pintarse primero en gris oscuro y enseguida darle muchos reflejos de diversos tonos, como blanco, verde, rojo y violeta, formando líneas paralelas e irregulares. Una vez que todo esté bien seco, unir pegando con glacé. Primero se pega el armazón sobre la pieza que simula los vidrios y por último las patillas.

Una vez que todos los accesorios estén listos se colocan sobre una torta recortada en forma irregular, de aproximadamente 50 por 30 cm. Esta debe estar formada en pasta blanca. Como decoración, simplemente, se cubre su superficie con una mezcla de azúcar molida y canela que imita la arena a la perfección. Por último, prolijar el borde superior con una guarda de glacé marrón bien claro, utilizando una boquilla rizada grande para simular conchillas. En el borde inferior, con una boquilla redonda, lisa, mediana, realizar una guarda utilizando el mismo glacé.



3- Tomar trocitos de pasta de goma de distintos colores y hacer rolitos poniéndolos uno junto a otro.



4- Entremezclar bien los rolitos y presionar.



5- Aplastar bien con palote hasta que se unan bien los colores, así quedará formada la franja para hacer el pañuelo.



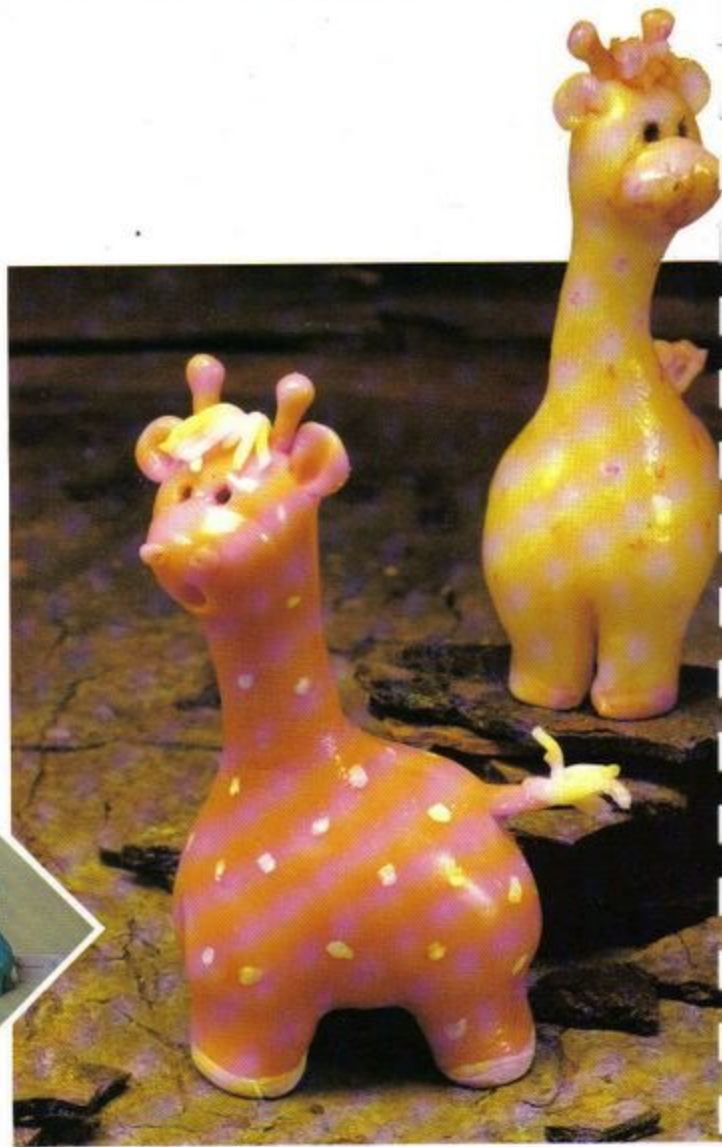
ANTEOJOS 1- Recortar en pastillaje las cuatro piezas que conforman los anteojos.



2- Pintar los vidrios con colorantes vegetales. Darle una base de gris oscuro y agregar rayitas con blanco, verde, rojo y violeta, tratando de simular el brillo de los cristales.

A R T E S A N I A S

# PORCELANA FRIA







## ADVERTENCIA

*Recordamos a los lectores que todos los trabajos indicados en esta nueva sección de ARTESANIAS NO COMESTIBLES, bajo ningún concepto, deben ser ingeridos, aun cuando encuentren elementos comestibles en su preparación o se utilicen elementos de cocina para elaborarlos.*

*Sólo son pastas para realizar artesanías que nada tienen que ver con la alimentación, por lo que su ingestión resulta tóxica.*

*Es importante que el artesano las separe en bolsas, con su correspondiente nombre, enganchado o pegado en las mismas, si es que guarda diferentes mezclas en su «cocina-taller». De esta forma no se confundirán las pastas cuando aun estén blandas.*

*La limpieza y el orden ayudarán a que su trabajo resulte más fácil de realizar.*

1- Con la porcelana preparada, modelar una esfera.



2- Ir alargando un poco la esfera.



3- Alisando hacia arriba, formar el cuello. Y hacia abajo, formar las patas.



4- Calar un rectángulo para separar las patas traseras de las delanteras.



5- Con una tijera realizar un corte para separar entre sí las patas delanteras y las traseras.



## PASTA PARA MODELAR PIEZAS MACIZAS

Esta pasta se utiliza para realizar cualquier tipo de modelado y la diferencia esencial que existe con la anterior (ver pág. 18) es que no contiene agua y, por lo tanto, no se le agrega fécula de maíz para lograr el punto, pues se trabaja como sale de la cocción.

### Ingredientes:

250 g de cola vinilica;  
400 g de fécula de maíz;  
1 cda de vaselina líquida;  
1 cda de vinagre blanco;  
1 cda de formol.

### Procedimiento

Colocar en una sartén de teflón la cola vinilica, agregarle la fécula y revolver bien con una cuchara de madera. Incorporar luego la vaselina y el vinagre y llevar a fuego directo, revolviendo siempre, hasta que la preparación se despegue por completo de la sartén. Esto demorará, aproximadamente, entre 5 y 10'.

Retirar del fuego y volcar sobre una mesada, añadirle el formol y amasar bien con las manos hasta que la pasta esté fría. Una vez que se haya enfriado bien, y esté completamente seca, ya queda lista para usar.

Guardar en una bolsa de nylon bien gruesa, siempre FUERA de la heladera.

### Consejo

Si la pasta llegara a cocinarse menos tiempo del requerido (5 o 10'), es muy probable que luego se desmenuce, por tal motivo es preferible pasarse y cocinarla de más, sin temor a que esto la perjudique.

## JIRAFITAS

Con la receta que acabamos de ver, preparar porcelana y modelar estas jirafitas: que resultan un encantador souvenir para nacimientos o para los chicos que festejan sus primeros años.

# COMESTIBLES

Hacer una bolita y comenzar a modelarla formando un conito que se afina hacia arriba, alargándose, para formar el cuello y la cabeza; pero también un poco hacia abajo para modelar las patas. Luego, calar una especie de rectángulo, para separar en la pieza las patas traseras de las delanteras. Continuar alargando hasta completar el modelado de la pieza.

Una vez separadas las patas, realizar un corte para separar las dos patas de adelante entre sí y repetir para realizar lo mismo con las de atrás. También, con la punta de una tijera, realizar un pequeño corte para simular la cola.

Modelar para redondear todas las formas. El trozo de pasta que forma el cuello debe redondearse en la punta para formar la cabeza y luego, esta misma, se alarga hacia el frente para formar el hocico, el cual se termina de marcar con una esteca. En la cabeza, realizar dos agujeritos para agregarle las orejitas, que se terminan de fijar presionando con un palillo. Después, modelar y agregar los cuernitos pegándolos con unas gotas de agua.

Formar la boquita con una esteca redonda y marcar dos agujeros más chicos para formar los ojos. Agregar dos bolitas para formar la nariz y con un palillo marcarles un agujerito para imitar los orificios; esto también ayudará a que se peguen. Luego, pasar un poco de pasta por eyector para simular los pelos de la cabeza y pegárselos como si fueran flequitos. También agregar algunos en la cola.

## Coloreado

El color base de la jirafa se incorpora cuando se está amasando la pasta, pudiéndose utilizar cualquier tipo de colorante vegetal, óleo, etc.

Una vez completado el modelado, con colorantes vegetales o algún otro a elección, pintarle los ojos, la base de las patitas y distribuirle pintitas en el cuerpo. Dejar secar bien.

Por último, barnizarlas con esmalte traslúcido para uñas.



6- Completar el modelado a mano.



7- Modelar la cabeza y con un palillo marcarle el hocico.



8- Marcar los ojos, la boca, y agregarle los cuernitos y dos bolitas, pinchándolas, para hacer el hocico.



9- Con la punta de una tijera realizar un pequeño corte para formar la cola.



10- Con cualquier colorante, pintarle los detalles y decorar pintitas sobre el cuerpo. Dejar secar y barnizar.



## CENICIENTA

*Siguiendo con la temática  
de los muñecos  
de pasta de goma,  
en esta oportunidad aprenderemos a  
realizar  
la figura de Cenicienta,  
en tanto que en otros capítulos  
completaremos el conjunto enseñando  
a realizar figuras de príncipes  
para que después puedan  
aplicarlos  
y formar la pareja.*





# MUÑECOS DE

- 1.- Modelar la base de la pollera, maciza, directamente en pastillaje y practicarle un corte para agregar la pierna.



- 2.- Pegar la pierna con glacié en el centro del corte.



- 3.- Estirar dos volados en pasta de goma blanca y pegarlos sobre la pierna.



- 4.- Formar la parte anterior de la pollera y aplicarla de modo que quede con muchos pliegues.



## CENICIENTA

Con respecto a la forma de realizar el torso de esta muñeca, sugerimos remitirse a la página 15.

La base de la pollera «la peana», fue confeccionada de forma diferente a la ya explicada, pues se modeló directamente en pastillaje, con una altura aproximada de 12.5 cm. Esta medida corresponde a un torso de 7 cm de altura, con la carita incluida. Aunque se la dejó maciza, se realizó un corte, como si se le hubiera quitado una porción en el frente, según puede apreciarse en la fotografía. Esto se realiza para, después, poder colocar bien la piernita de la muñeca y que la posición sea natural, es decir, que tenga movimiento. De lo contrario, si dejamos la base de la pollera entera, cuando intentemos agregar la pierna, esta quedaría fuera del eje de la figura.

Seguir, entonces, el siguiente proceso:

Estirar pasta de goma blanca para preparar las enaguas, cortar franjas de 2 o 3 cm de ancho, fruncirlas sobre la mesada presionando con la yema de los dedos y pegar en la base dos hileras utilizando para ello goma arábiga.

Modelar luego la pierna, simplemente de la rodilla hacia abajo. Con colorante blanco, pintar sobre el pie el zapatito y modelarle y pegarle el taco en pastillaje o pasta de goma. Espolvorear todo con brillantina. Sobre los volados, pegar la piernita con glacié.

Luego, estirar dos volados más y colocarlos encima de la piernita a partir de la rodilla para abultar esa parte, de esta forma se dará la sensación de que la pierna continúa.

Para lograr una pollera con muchos pliegues, estirar sobre una mesada untada con vegetalina una pieza con forma de círculo abierto, con la cintura ya recortada (ver el molde). Antes de proceder a colocarla, fruncir la parte de la cintura en tabloncillos cerrados. Pegarla humedeciendo con goma arábiga en la parte de la cintura y caderas, muy suavemente. En el momento de colocarla darle forma a los pliegues del frente, como si la figura estuviera recogiendo la pollera para probarse el zapatito y quedara la pierna al descubierto. Para que este pliegue quede como si



# STA DE GOMA

estuviese levantado, se le puede colocar un palito que lo sostenga y dejarlo en esa posición hasta que se seque. Es importante que dicho palito tenga algodón en la punta, a modo de hisopo, pues de lo contrario se corre el riesgo de que rasgue la pasta.

Estar después un rectángulo, fruncirlo y pegarlo en la parte de atrás de la pollera sobre la unión de la primera parte aplicada. Si los extremos de este rectángulo se doblan bien y se plegan, al unirse se logrará un agradable efecto de movimiento.

Una vez colocada la pollera pinchar el torso y pegarlo con un poquito de glacé para que quede bien firme. Luego, humedecer el mismo con goma arábica y formar el corset, simplemente, con un rectángulo abierto en el frente y plegados sus bordes hacia afuera. Antes de colocarle los brazos, estrar pasta de color rosa muy suave y realizar un lizo amplio que remata en un moño en la cintura. Pintar la pechera con pincel y colorante y, una vez seca, decorarle con glacé al tono, en cartucho, algunos bordaditos y también forcitas en la cintura, sobre el moño.

Modelar entonces los brazos, recortare los dedos de la mano y darles movimiento tomando en cuenta la correcta posición de la figura. Estos se pueden ir acercando a la muñeca y verificar así el movimiento que deben tener. Luego acomodarlos sobre un telgopor y, para que no pierdan la posición, sostenerlos con papelitos metálicos y dejarlos secar bien.

Después, estrar pasta del color del traje y cortar según el molde dado para formar las mangas. Este se incluye para que se comprenda bien el recorte, pero es probable que tengan que corregirlo, pues si modelaron el brazo a mano no todos tendrán exactamente el mismo tamaño.

Recortar entonces la manga, apoyarla sobre la mesada y plegar hacia adentro la parte del hombro como si se tratase de un dobladillo. Humedecer esa parte con un poco de goma arábica y apoyar el brazo de la muñeca. Cerrar la manga a lo largo del brazo y completar en el hombro el fruncido. Todo debe quedar bien cerrado en la parte interna del brazo que es la que no queda a la vista.

Pegar a la muñeca con glacé y sostener un



5- Levantar uno de los pliegues para dejar la pierna al descubierto y sostenerlo con un palito con algodón en la punta hasta que se seque y adquiera esta forma



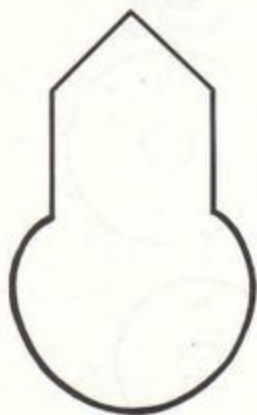
6- Pinchar el torso y pegarlo con un poquito de glacé



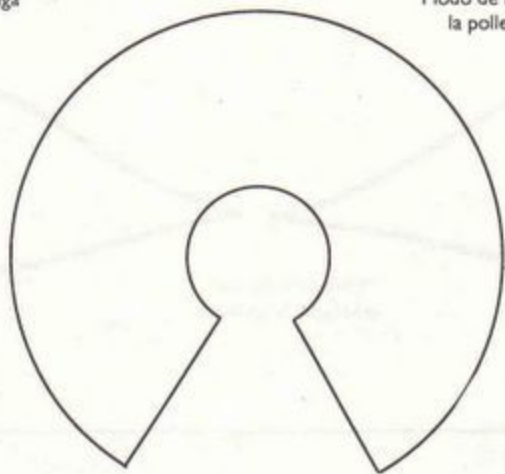
7- Estrar pasta de goma teñida de rosa bien clara, para formar el lizo de la cintura

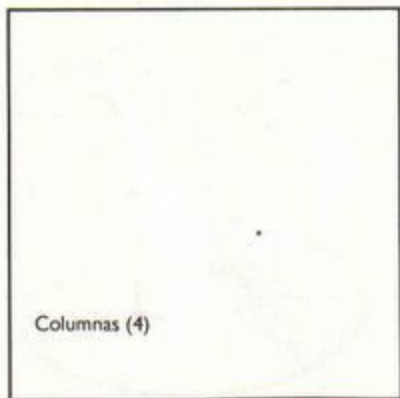


8- Realizar el moño de la espalda

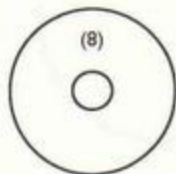


Manga

Modo de fruncir  
la polleraModelo del círculo abierto  
que forma la pollera de la cenicienta



Bases de  
las columnas



Molde para efectuar  
el secado de los lazos

Lazo (2)

Contorno del corazón (2)



Corazón



Aletas para formar  
los corazones (16)

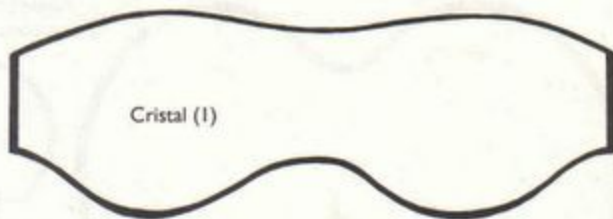


Insertar en el piso inferior cuatro  
palillos forrados en papel aluminio,  
que deben llegar a la base.

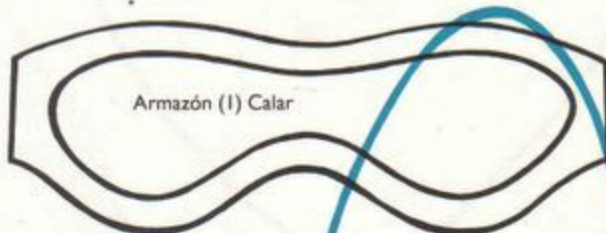


Cubrir la parte de los palillos que queda a  
la vista con las columnas.

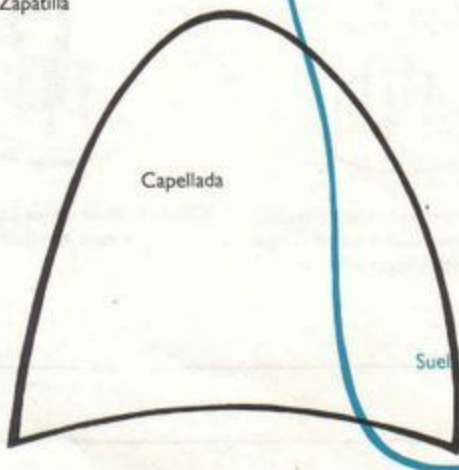
Anteojos



Talón



Zapatilla



Suelo